Das Partywelt Cocktail EBook

von Norbert Reinwand

Was ist ein Cocktail ?

Ein Cocktail ist ein alkoholisches Getränk, das aus mehreren Zutaten hergestellt wird. Die Zutaten können Spirituosen, Säfte, Sirupe, Eiweiß, Bitters und andere

Zutaten sein. Cocktails werden in der Regel in einem Cocktailglas serviert. Es gibt viele verschiedene Arten von Cocktails, darunter Martinis, Margaritas, Mojitos, Daiquiris und Old Fashioneds.

Cocktails werden seit dem 18. Jahrhundert hergestellt. Der erste Cocktail wurde wahrscheinlich in den Vereinigten Staaten hergestellt. Cocktails waren ursprünglich ein Getränk der Oberschicht, aber sie wurden im 19. Jahrhundert immer beliebter. Heute sind Cocktails ein beliebtes Getränk für Menschen aller Altersgruppen und Gesellschaftsschichten.

Cocktails werden oft zu besonderen Anlässen wie Feiern, Hochzeiten oder Geschäftstreffen getrunken. Sie können aber auch zu jeder Gelegenheit genossen werden. Cocktails können ein erfrischendes und leckeres Getränk sein, das den Geschmack von Alkohol mit anderen Aromen verbindet.

Was ist ein Alkoholfreier Cocktail ?

Ein alkoholfreier Cocktail ist ein Getränk, das den Geschmack eines Cocktails hat, aber keinen Alkohol enthält. Alkoholfreie Cocktails werden oft von Menschen getrunken, die nicht trinken möchten, oder von Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen keinen Alkohol trinken können.

Alkoholfreie Cocktails können aus einer Vielzahl von Zutaten hergestellt werden, darunter Säfte, Sirupe, Gemüse, Kräuter, Gewürze und andere Zutaten. Sie können auch mit Fruchtsäften, Sirupen, Gemüse, Kräutern und Gewürzen garniert werden.

Es gibt viele verschiedene Arten von alkoholfreien Cocktails, darunter Virgin Margaritas, Virgin Mojito, Virgin Daiquiri, Virgin Old Fashioned und Virgin Cosmopolitan.

Alkoholfreie Cocktails können zu jeder Gelegenheit genossen werden. Sie sind eine gute Möglichkeit, Spaß zu haben, ohne Alkohol zu trinken.

Arten von Cocktails

Es gibt viele verschiedene Arten von Cocktails, die je nach Geschmack, Anlass und Stimmung variieren können. Einige beliebte Cocktail-Kategorien sind:

- Sours: Cocktails, die aus einer Spirituose, einem Süßungsmittel und einem sauren Bestandteil wie Zitronen- oder Limettensaft bestehen. Beispiele sind Margarita, Daiquiri und Whiskey Sour.
- Highballs: Cocktails, die aus einer Spirituose und einem kohlensäurehaltigen Füllstoff wie Soda, Tonic oder Ginger Ale bestehen. Beispiele sind Gin Tonic, Cuba Libre und Moscow Mule.
- Martinis: Cocktails, die aus einer Spirituose und einem Wermut bestehen. Beispiele sind Martini, Manhattan und Negroni.
- Tiki: Cocktails, die aus Rum und verschiedenen tropischen Fruchtsäften, Sirupen und Gewürzen bestehen. Beispiele sind Mai Tai, Zombie und Piña Colada.

Was benötige ich für eine Cocktail Party ?

Hier sind einige Dinge, die du für eine Cocktailparty benötigst:

Ort: Du musst einen Ort finden, an dem deine Cocktailparty stattfinden kann. Dies kann in deinem Haus, in einem Restaurant oder in einer Bar sein.
Einladungen: Du musst deine Gäste einladen. Dies kannst du per E-Mail, Post oder persönlich tun.
Dekoration: Du kannst deine Partydekoration entsprechend deinem Thema gestalten.
Essen und Getränke: Du musst Essen und Getränke für deine Gäste bereitstellen. Dies kann einfache Snacks, Fingerfood oder ein vollständiges Buffet sein. Du solltest auch eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken bereitstellen.
Musik: Du musst Musik für deine Party bereitstellen. Dies kann eine Playlist, ein DJ oder eine Live-Band sein.
Aktivitäten: Du kannst einige Aktivitäten für deine Gäste planen, wie z. B. Brettspiele, Gesellschaftsspiele oder ein Karaoke-Mikrofon.
Abfallbehälter: Du musst Abfallbehälter für deine Gäste bereitstellen, um ihren

Abfall zu entsorgen.
Notfallpläne: Du solltest einen Notfallplan haben, falls es zu unvorhergesehenen Ereignissen wie schlechtem Wetter oder Stromausfällen kommt.
Hier sind einige zusätzliche Tipps für die Planung einer Cocktailparty:

Setze ein Budget und halte dich daran.
Starte früh mit der Planung, damit du alles bekommen kannst, was du brauchst.
Sei flexibel und bereit, Änderungen vorzunehmen, wenn es nötig ist.
Genieße die Planung und die Party!

Gin Fizz

Zutaten:
- 4 cl Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 8 cl Sodawasser
- Eiswürfel
- Eine Scheibe Zitrone

Zubereitung:
- Füllen Sie ein hohes Glas mit Eiswürfeln.
- Geben Sie Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Cocktailshaker und schütteln Sie kräftig.
- Seihen Sie die Mischung in das Glas ab und füllen Sie es mit Sodawasser auf.
- Garnieren Sie den Drink mit einer Scheibe Zitrone und genießen Sie ihn.

Dieser Cocktail heißt Gin Fizz und ist ein Klassiker unter den erfrischenden Sommerdrinks. Prost!

Wenn Sie andere Zutaten verwenden möchten, können Sie den Gin Fizz auch variieren. Hier sind einige Möglichkeiten, wie Sie den Drink an Ihren Geschmack anpassen können:

- Statt Gin können Sie auch Wodka, Rum oder Tequila verwenden.
- Statt Zitronensaft können Sie auch Limettensaft, Orangensaft oder Grapefruitsaft verwenden.
- Statt Zuckersirup können Sie auch Honig, Agavendicksaft oder Rohrzucker verwenden.
- Statt Sodawasser können Sie auch Tonic Water, Ginger Ale oder

Mineralwasser verwenden.
- Statt einer Scheibe Zitrone können Sie auch eine Scheibe Limette, Orange oder Grapefruit verwenden.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Kombinationen und finden Sie Ihren Lieblings-Gin Fizz. Viel Spaß beim Mixen!

Wenn Sie den Gin Fizz alkoholfrei machen möchten, können Sie den Gin einfach weglassen oder durch einen alkoholfreien Gin-Ersatz ersetzen. Es gibt verschiedene Produkte auf dem Markt, die den Geschmack von Gin nachahmen, aber keinen Alkohol enthalten. Sie können diese Produkte genauso wie Gin verwenden und mit den anderen Zutaten mischen. So erhalten Sie einen leckeren und erfrischenden alkoholfreien Gin Fizz. Prost!

Martini

- Fülle einen Cocktail-Shaker mit Eiswürfeln.
- Gib 6 cl Gin und 1 cl trockenen Wermut hinzu.
- Schüttle den Shaker kräftig, bis die Außenseite beschlägt.
- Seihe den Cocktail in eine gekühlte Martinischale ab.
- Garniere den Cocktail mit einer grünen Olive oder einer Zitronenschale.

Genieße deinen Martini, aber trinke verantwortungsbewusst!

Berlin bei Nacht

Berlin bei Nacht ist ein Cocktail, der die dunkle und geheimnisvolle Seite der deutschen Hauptstadt einfängt. Er besteht aus Wodka, Kahlúa, Blaubeersaft und einem Schuss Absinth. Um ihn zuzubereiten, braucht man einen Cocktailshaker, ein Martiniglas und Eiswürfel.

Zuerst füllt man den Shaker mit Eis und gibt 4 cl Wodka, 2 cl Kahlúa und 6 cl Blaubeersaft hinzu. Dann schüttelt man alles kräftig durch und seihet den Cocktail in das Martiniglas ab. Zum Schluss gibt man einen halben Teelöffel Absinth über den Rücken eines Löffels vorsichtig auf die Oberfläche des Cocktails, um eine grünliche Schicht zu erzeugen. Der Cocktail ist fertig und kann mit einer Blaubeere oder einer Zitronenscheibe garniert werden.

Berlin bei Nacht ist ein starker und süßer Cocktail, der an einen Kaffee mit Schuss erinnert. Er passt gut zu einem romantischen Abend oder einer

rauschenden Party. Aber Vorsicht: Er hat es in sich und sollte nur in Maßen genossen werden. Prost!

Sommer am See

Sommer am See ist ein erfrischender Cocktail, der perfekt für warme Tage geeignet ist. Er besteht aus folgenden Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Zitronensaft
- 8 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- Minzblätter

Um den Cocktail zuzubereiten, füllt man ein hohes Glas mit Eiswürfeln und gießt den Wodka, den Blue Curaçao, den Zitronensaft und den Ananassaft darüber. Dann rührt man alles gut um und garniert den Cocktail mit ein paar Minzblättern. Der Cocktail hat eine schöne blaue Farbe, die an einen klaren See erinnert. Er schmeckt fruchtig und süß, aber auch leicht herb durch den Zitronensaft. Sommer am See ist ein idealer Cocktail für alle, die sich nach einem Urlaub am Wasser sehnen.

Mach mich Heiß im Winter

Mach mich Heiß im Winter ist ein Cocktail Rezept, das perfekt für die kalte Jahreszeit geeignet ist. Es ist eine Mischung aus heißem Apfelsaft, Rum, Zimt und Nelken, die den Körper und die Seele wärmt. Hier ist, wie man es zubereitet:

Zutaten für 4 Portionen:
- 1 Liter Apfelsaft
- 200 ml Rum
- 4 Zimtstangen
- 8 Nelken
- 4 Scheiben Apfel

Zubereitung:
- Den Apfelsaft in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Den Rum hinzufügen und gut umrühren.
- Die Zimtstangen und die Nelken in ein Teesieb geben und in den Topf hängen.

- Den Topf vom Herd nehmen und den Cocktail etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- Den Cocktail in Gläser füllen und mit je einer Apfelscheibe garnieren.
- Genießen!

Ohne Alkohol

Hier ist ein Cocktail Rezept mit dem Namen Ohne Alkohol. Es ist inspiriert von dem Ipanema Cocktail, der eine alkoholfreie Variante des Caipirinha ist . Ich hoffe, es schmeckt dir!

Zutaten für 4 Cocktails:

- 2 Bio-Limetten
- 4 EL Rohrzucker
- 8 cl Maracujasaft
- 24 cl Apfelsaft
- Crushed Ice

Zubereitung:

1. Die Limetten waschen, trocknen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf vier Gläser verteilen und mit einem Stößel zerdrücken. Pro Glas einen Esslöffel Zucker hinzugeben und verrühren.
2. Die Gläser zu zwei Dritteln mit Crushed Ice füllen und jeweils 2 cl Maracujasaft dazugießen. Alles gut umrühren.
3. Die Cocktails mit Apfelsaft auffüllen und nach Belieben mit Limettenscheiben oder Minzblättern garnieren. Genießen!

Kindercocktail

Ein Kindercocktail ist ein alkoholfreier Drink, der meist aus Fruchtsäften, Sirupen und Eis besteht. Er ist ideal für Partys, Geburtstage oder einfach als Erfrischung zwischendurch. Hier ist ein einfaches Rezept für einen leckeren Kindercocktail:

Zutaten für 4 Gläser:
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Ananassaft
- 100 ml Grenadinesirup
- 400 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

- Eiswürfel
- Früchte zum Dekorieren (z.B. Orangenscheiben, Ananasstücke, Kirschen)

Zubereitung:
- Die Säfte und den Sirup in einem Krug vermischen und gut umrühren.
- Die Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Saftmischung darüber gießen.
- Mit Mineralwasser auffüllen und nach Belieben mit Früchten dekorieren.
- Genießen!

Mit Viel Alkohol

Mit Viel Alkohol ist ein Cocktail, der seinem Namen alle Ehre macht. Er enthält drei verschiedene Spirituosen und nur wenig Saft, um den Alkoholgehalt zu mildern. Dieser Drink ist nichts für schwache Nerven und sollte nur in Maßen genossen werden.

Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchen Sie folgende Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 4 cl Rum
- 4 cl Gin
- 8 cl Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- Eiswürfel
- Eine Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche zum Garnieren

Füllen Sie ein großes Glas mit Eiswürfeln und gießen Sie den Wodka, den Rum und den Gin darüber. Vermischen Sie den Orangen- und den Ananassaft in einem Shaker und schütteln Sie ihn gut. Gießen Sie die Saftmischung über die Spirituosen und rühren Sie alles vorsichtig um. Garnieren Sie den Cocktail mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche und servieren Sie ihn sofort.

Hustenlöser

Ein Cocktail Rezept mit dem Namen Hustenlöser ist ein erfrischender und wohltuender Drink, der ideal für die kalte Jahreszeit ist. Er besteht aus folgenden Zutaten:

- 4 cl Rum
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Honig
- 1 cl Ingwersirup
- Heißes Wasser

Um den Cocktail zuzubereiten, füllt man ein hitzebeständiges Glas mit heißem Wasser und lässt es kurz stehen. Dann gießt man das Wasser aus und fügt den Rum, den Zitronensaft, den Honig und den Ingwersirup hinzu. Man rührt alles gut um und füllt das Glas mit frischem heißem Wasser auf. Zum Schluss kann man den Cocktail mit einer Zitronenscheibe oder einem Stück Ingwer garnieren.

Der Hustenlöser ist ein wärmender und beruhigender Cocktail, der die Symptome von Husten und Erkältung lindern kann. Er hat einen süß-sauren Geschmack mit einer leichten Schärfe vom Ingwer. Er sollte jedoch nur in Maßen genossen werden, da er einen hohen Alkoholgehalt hat.

Nackt am Strand

Nackt am Strand ist ein erfrischender und fruchtiger Cocktail, der sich perfekt für einen heißen Sommertag oder eine tropische Party eignet. Er besteht aus Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft und Wodka, die in einem Shaker mit Eis gemischt und in ein hohes Glas abgeseiht werden. Für einen extra Kick kann man noch einen Schuss Pfirsichlikör hinzufügen. Der Cocktail hat eine schöne orange-rote Farbe, die an einen Sonnenuntergang am Strand erinnert. Er schmeckt süß-sauer und hat einen leichten Alkoholgehalt. Um den Cocktail zu garnieren, kann man eine Orangenscheibe oder eine Ananasstück an den Glasrand stecken. Nackt am Strand ist ein einfacher und leckerer Cocktail, der jedem ein Urlaubsgefühl vermittelt.

Mit Kaffee

Hier ist ein Cocktail Rezept mit dem Namen Mit Kaffee:

Zutaten:
- 4 cl Wodka
- 2 cl Kahlúa (oder ein anderer Kaffeelikör)

- 6 cl starker Kaffee (z.B. Espresso oder Cold Brew)
- 2 cl Sahne
- Eiswürfel
- Schokoraspeln zum Garnieren

Zubereitung:
- Fülle ein Cocktailglas mit Eiswürfeln und stelle es beiseite.
- Gib den Wodka, den Kahlúa und den Kaffee in einen Cocktailshaker und schüttle alles kräftig durch.
- Seihe die Mischung in das vorbereitete Glas ab.
- Schlage die Sahne leicht auf und löffle sie vorsichtig auf den Cocktail.
- Bestreue den Drink mit Schokoraspeln und genieße ihn.

Mit Kaffee ist ein cremiger und süßer Cocktail, der perfekt für einen gemütlichen Abend ist. Er schmeckt nach Kaffee, Schokolade und Vanille und hat einen angenehmen Alkoholgehalt. Prost!

Orangen Cocktail

Ein fruchtiger und erfrischender Cocktail mit Orangensaft, Orangenlikör und Sekt. Perfekt für einen Sommerabend oder eine Party.

Zutaten für 4 Gläser:

- 400 ml Orangensaft
- 100 ml Orangenlikör (z.B. Cointreau oder Grand Marnier)
- 400 ml Sekt
- Eiswürfel
- Orangenscheiben zum Dekorieren

Zubereitung:

- Den Orangensaft und den Orangenlikör in einem Krug vermischen und kalt stellen.
- Die Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Orangenmischung darüber gießen.
- Mit Sekt auffüllen und mit Orangenscheiben dekorieren.
- Genießen!

Apfel Cocktail

Ein Apfel Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um einen Apfel Cocktail zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Apfelsaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Wodka
- 1 cl Grenadine
- Eiswürfel
- Apfelscheiben und Minzblätter zum Garnieren

So bereitest du den Apfel Cocktail zu:

- Fülle ein Cocktailglas mit Eiswürfeln.
- Gib den Apfelsaft, den Zitronensaft, den Wodka und die Grenadine in einen Cocktailshaker und schüttle ihn kräftig.
- Seihe die Flüssigkeit in das Glas ab.
- Dekoriere den Cocktail mit Apfelscheiben und Minzblättern.
- Genieße deinen Apfel Cocktail!

Blaubeuren Cocktail

Ein Blaubeuren Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um ihn zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 60 ml Wodka
- 30 ml Blaubeersirup
- 15 ml Zitronensaft
- 90 ml Sodawasser
- Eiswürfel
- Frische Blaubeeren zum Garnieren

So geht's:

- Fülle einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und gib den Wodka, den Blaubeersirup und den Zitronensaft hinzu. Schüttle alles kräftig durch, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.
- Seihe die Flüssigkeit in ein hohes Glas mit Eiswürfeln ab und fülle es mit Sodawasser auf.

- Garniere den Cocktail mit ein paar frischen Blaubeeren und genieße ihn eiskalt.

Partywelt Cocktail

Der Partywelt Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für eine Sommerparty eignet. Er ist leicht zu mixen und hat einen angenehmen Alkoholgehalt. Um diesen Cocktail zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Orangenlikör
- 8 cl Ananassaft
- 4 cl Cranberrysaft
- Eiswürfel
- Eine Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche zum Garnieren

So geht's:

- Fülle einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und gib den Wodka, den Orangenlikör, den Ananassaft und den Cranberrysaft hinzu.
- Schüttle den Shaker kräftig für etwa 15 Sekunden, bis alles gut vermischt und gekühlt ist.
- Seihe den Cocktail in ein großes Glas mit Eiswürfeln ab.
- Garniere den Drink mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche.
- Genieße deinen Partywelt Cocktail!

Kirsch Cocktail

Ein Kirsch Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 cl Kirschlikör
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Grenadinesirup
- 8 cl Sodawasser
- Eiswürfel
- Eine Kirsche und eine Zitronenscheibe zum Garnieren

So geht's:

- Fülle ein hohes Glas mit Eiswürfeln.
- Gib den Kirschlikör, den Zitronensaft und den Grenadinesirup in einen Cocktailshaker und schüttle ihn kräftig.
- Seihe die Mischung in das Glas ab und fülle es mit Sodawasser auf.
- Rühre den Cocktail vorsichtig um und garniere ihn mit einer Kirsche und einer Zitronenscheibe.
- Genieße deinen Kirsch Cocktail!

Bananen Cocktail

Zutaten für 2 Gläser:

- 2 reife Bananen
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 50 ml Rum
- 2 EL Honig
- Eiswürfel

Zubereitung:

- Die Bananen schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Die Sahne, die Milch, den Rum und den Honig in einen Mixer geben und kurz vermischen.
- Die Bananenstücke und einige Eiswürfel hinzufügen und alles zu einem cremigen Cocktail mixen.
- Den Cocktail in zwei Gläser füllen und nach Belieben mit Schlagsahne und Bananenscheiben garnieren.
- Genießen!

Ananas Cocktail

Ein Ananas Cocktail ist ein erfrischender und fruchtiger Drink, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Für diesen Cocktail benötigen Sie folgende Zutaten:

- 4 cl weißer Rum
- 2 cl Kokoslikör
- 10 cl Ananassaft

- 2 cl Limettensaft
- Eiswürfel
- Ananasstücke zum Garnieren

So bereiten Sie den Ananas Cocktail zu:

- Füllen Sie einen Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln.
- Geben Sie den Rum, den Kokoslikör, den Ananassaft und den Limettensaft hinzu und schütteln Sie kräftig.
- Seihen Sie den Cocktail in ein gekühltes Glas ab.
- Garnieren Sie den Drink mit einem Ananasstück und einem Trinkhalm.
- Genießen Sie Ihren Ananas Cocktail!

Kiwi Cocktail

Ein Kiwi Cocktail ist ein erfrischendes Getränk, das sich perfekt für warme Sommertage eignet. Um diesen Cocktail zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 4 reife Kiwis
- 100 ml weißer Rum
- 50 ml Limettensaft
- 25 ml Zuckersirup
- Eiswürfel
- Minzblätter zum Garnieren

So gehst du vor:

- Schäle die Kiwis und schneide sie in kleine Stücke. Gib sie in einen Mixer und püriere sie zu einem feinen Püree.
- Fülle ein Cocktailshaker zur Hälfte mit Eiswürfeln und gib den Rum, den Limettensaft und den Zuckersirup hinzu. Schüttle alles kräftig durch.
- Seihe die Mischung in vier gekühlte Gläser ab und fülle sie mit dem Kiwipüree auf. Rühre alles gut um.
- Garniere die Gläser mit Minzblättern und genieße deinen Kiwi Cocktail!

Margarita

Ein Margarita ist ein erfrischender Cocktail aus Tequila, Orangenlikör und Limettensaft, der mit Salz am Glasrand serviert wird. Um einen Margarita zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 60 ml Tequila
- 30 ml Orangenlikör (z.B. Cointreau oder Triple Sec)
- 30 ml frischer Limettensaft
- Eiswürfel
- Salz
- Limettenscheiben

So geht's:

1. Befeuchte den Rand eines Cocktailglases mit einer Limettenscheibe und tauche ihn in einen Teller mit Salz, um ihn zu salzen.
2. Fülle einen Cocktailshaker mit Eis und gib den Tequila, den Orangenlikör und den Limettensaft hinzu. Schüttle kräftig, bis die Außenseite des Shakers kalt ist.
3. Seihe den Cocktail in das vorbereitete Glas ab und garniere ihn mit einer Limettenscheibe.
4. Genieße deinen Margarita verantwortungsvoll und prost!

Daiquiri

Ein Daiquiri ist ein erfrischender Cocktail aus Rum, Limettensaft und Zuckersirup, der seinen Ursprung in Kuba hat. Es gibt viele Variationen des Daiquiris, die verschiedene Früchte oder Liköre hinzufügen, aber der klassische Daiquiri ist einfach und elegant. Um einen Daiquiri zu machen, brauchen Sie folgende Zutaten:

- 6 cl weißer Rum
- 3 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Eiswürfel

So bereiten Sie einen Daiquiri zu:

- Füllen Sie einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln und geben Sie den Rum, den Limettensaft und den Zuckersirup hinzu.
- Schütteln Sie den Shaker kräftig für etwa 15 Sekunden, bis die Außenseite des Shakers kalt ist.
- Seihen Sie den Cocktail in eine gekühlte Cocktailschale oder ein Martiniglas ab.
- Garnieren Sie den Drink nach Belieben mit einer Limettenscheibe oder -zeste.

Genießen Sie Ihren Daiquiri verantwortungsbewusst und stoßen Sie auf das kubanische Lebensgefühl an!

Whiskey Sour

Hier ist ein mögliches Cocktail Rezept für einen Whiskey Sour:

Zutaten:
- 6 cl Bourbon Whiskey
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 Eiweiß (optional)
- Eiswürfel
- Orangenscheibe und Cocktailkirsche zum Garnieren

Zubereitung:
- Den Whiskey, den Zitronensaft, den Zuckersirup und das Eiweiß (falls verwendet) in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.
- Einige Eiswürfel in ein gekühltes Old-Fashioned-Glas geben und den Cocktail darüber abseihen.
- Mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren und genießen.

Gin Tonic

Ein Gin Tonic ist ein klassischer Cocktail, der aus Gin und Tonic Water besteht. Er wird oft mit Eiswürfeln und einer Zitronen- oder Limettenscheibe serviert. Der Gin Tonic hat einen erfrischenden und bitteren Geschmack, der von den Botanicals im Gin und dem Chinin im Tonic Water herrührt. Er ist ein einfacher und beliebter Drink, der sich für viele Anlässe eignet.

Um einen Gin Tonic zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 50 ml Gin
- 150 ml Tonic Water
- Eiswürfel
- Eine Zitronen- oder Limettenscheibe

So gehst du vor:

- Fülle ein hohes Glas mit Eiswürfeln.
- Gieße den Gin über das Eis.
- Fülle das Glas mit Tonic Water auf.
- Garniere den Drink mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe.
– Genieße deinen Gin Tonic verantwortungsvoll.

Cuba Libre

Ein Cuba Libre ist ein klassischer Cocktail, der aus Rum, Cola und Limettensaft besteht. Er wurde angeblich im frühen 20. Jahrhundert in Havanna erfunden, um die Unabhängigkeit Kubas von Spanien zu feiern. Der Name bedeutet "Freies Kuba" und drückt die patriotische Haltung der Kubaner aus. Um einen Cuba Libre zuzubereiten, braucht man folgende Zutaten:

- 50 ml weißer Rum
- 150 ml Cola
- 10 ml Limettensaft
- Eiswürfel
- Eine Limettenscheibe zum Garnieren

Die Zubereitung ist einfach: Man füllt ein hohes Glas mit Eiswürfeln, gießt den Rum und den Limettensaft darüber und rührt kurz um. Dann füllt man das Glas mit Cola auf und garniert es mit einer Limettenscheibe. Fertig ist der erfrischende und belebende Cuba Libre!

Moscow Mule

Der Moscow Mule ist ein klassischer Cocktail, der aus Wodka, Limettensaft und Ingwerlimonade besteht. Er wird traditionell in einem Kupferbecher serviert, der den Drink kühl hält und ihm einen metallischen Geschmack verleiht. Der Name des Cocktails bezieht sich auf die Schärfe des Ingwers und die Herkunft des Wodkas. Der Moscow Mule wurde 1941 in Hollywood erfunden und wurde bald zu einem beliebten Drink in den USA und später auch weltweit.

Um einen Moscow Mule zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 40 ml Wodka (z.B. Tito's oder Smirnoff)
- 20 ml frischer Limettensaft (etwa eine halbe Limette)

- 120 ml Ingwerlimonade (z.B. Thomas Henry Spicy Ginger Beer oder Fever-Tree Ginger Beer)
- Eiswürfel
- Eine Gurkenscheibe oder ein Limettenviertel zum Garnieren

So bereitest du den Moscow Mule zu:

- Fülle einen Kupferbecher oder ein hohes Glas mit Eiswürfeln.
- Gib den Wodka und den Limettensaft hinzu und rühre kurz um.
- Fülle mit der Ingwerlimonade auf und rühre nochmal vorsichtig um.
- Garniere mit einer Gurkenscheibe oder einem Limettenviertel und genieße deinen Moscow Mule.

Manhattan

Der Manhattan ist ein klassischer Cocktail, der aus Rye Whiskey, rotem Vermouth und Angostura Bitter besteht. Er wurde vermutlich in den 1870er Jahren in New York erfunden und gehört zu den beliebtesten Aperitifs der Welt. Hier ist ein einfaches Rezept, wie du einen Manhattan zu Hause zubereiten kannst:

Zutaten:
- 4 cl Rye Whiskey (z.B. Knob Creek Bourbon)
- 4 cl roter Vermouth (z.B. Lustau Vermouth Red)
- 2 Spritzer Angostura Bitter
- Eiswürfel
- Cocktailkirsche oder Lakritz zur Garnitur

Zubereitung:
- Fülle ein Rührglas mit Eiswürfeln und gieße den Whiskey, den Vermouth und den Bitter darüber.
- Rühre alles gut mit einem Barlöffel um, bis der Drink gut gekühlt ist.
- Seihe den Drink in ein vorgekühltes Cocktailglas ab und garniere ihn mit einer Cocktailkirsche oder einer Lakritz-Hantel.
- Genieße deinen Manhattan vor dem Essen oder einfach so.

Prost!

Negroni

Ein Negroni ist ein klassischer italienischer Aperitif, der aus Gin, rotem Vermouth und Campari besteht. Er wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Florenz erfunden, als Graf Camillo Negroni einen stärkeren Americano bestellte und der Barkeeper Fosco Scarselli Gin statt Sodawasser hinzufügte. Der Negroni ist ein einfacher und eleganter Cocktail, der in einem Tumbler-Glas mit einem großen Eiswürfel und einer Orangenzeste serviert wird. Das Rezept ist sehr simpel: Man misst je 3 cl Gin, roten Vermouth und Campari mit einem Barmaß ab und gibt sie in das Glas. Dann rührt man den Drink kurz mit einem Barlöffel um und garniert ihn mit einer Orangenzeste

Mai Tai

Der Mai Tai ist ein klassischer Tiki-Cocktail, der aus Rum, Limettensaft, Triple Sec, Zuckersirup und Orgeat (Mandelsirup) besteht. Er wurde 1944 von Victor Bergeron, auch bekannt als Trader Vic, in Kalifornien erfunden und soll seinen Namen von dem tahitianischen Ausdruck "maita'i" haben, der "gut" bedeutet. Der Mai Tai ist ein erfrischender und kräftiger Drink, der oft mit Ananas und Minze garniert wird. Um einen Mai Tai zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 6 cl dunkler Rum
- 3 cl Limettensaft
- 1,5 cl Triple Sec
- 1 cl Zuckersirup
- 0,5 cl Orgeat

Gib alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker mit Crushed Ice und schüttle kräftig. Gieße den Drink mit dem Eis in einen Tumbler und fülle ihn mit mehr Crushed Ice auf. Dekoriere ihn mit einem Minzzweig und einer Limettenhälfte. Genieße deinen Mai Tai!

Zombie

Zutaten:

- 50 ml Bacardi Carta Blanca
- 25 ml Bacardi Carta Oro
- 15 ml Havana Club 7
- 25 ml Grenadine
- 50 ml Orangensaft
- 25 ml Limettensaft

- 2 TL Zucker
- 25 ml Wasser
- Maraschino Kirschen, Minzblätter und Orangenspalten zum Dekorieren

Zubereitung:
1. Alle Zutaten außer dem Wasser, den Kirschen, den Minzblättern und den Orangenspalten in einen Shaker geben und gut schütteln.
2. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den Drink darüber gießen.
3. Das Glas mit Wasser auffüllen und mit Kirschen, Minze und Orange dekorieren.
4. Den Zombie sofort servieren und genießen.

Piña Colada

Eine Piña Colada ist ein erfrischender Cocktail aus Ananassaft, Kokosnusscreme und weißem Rum. Er wird oft mit Crushed Ice gemixt und mit einem Stück Ananas oder einer Cocktailkirsche garniert. Der Name bedeutet auf Spanisch "gepresste Ananas" und stammt aus Puerto Rico, wo der Drink im 20. Jahrhundert erfunden wurde. Um eine Piña Colada zu machen, brauchst du folgende Zutaten:

- 120 ml Ananassaft
- 60 ml Kokosnusscreme
- 60 ml weißer Rum
- Eiswürfel oder Crushed Ice
- Ananasstücke oder Cocktailkirschen zum Garnieren

So gehst du vor:

- Fülle einen Cocktailshaker oder einen Mixer mit Eiswürfeln oder Crushed Ice.
- Gib den Ananassaft, die Kokosnusscreme und den Rum hinzu und schüttle oder mixe alles gut durch.
- Gieße den Cocktail in ein großes Glas und garniere ihn mit einem Stück Ananas oder einer Cocktailkirsche.
- Genieße deine Piña Colada!

Mojito

Ein Mojito ist ein erfrischender Cocktail aus Rum, Limettensaft, Zucker, Minze

und Sodawasser. Er stammt ursprünglich aus Kuba und ist einer der beliebtesten Cocktail-Klassiker. Um einen Mojito zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten:

- 5 cl weißer Rum (vorzugsweise kubanischer)
- 2 TL weißer Rohrzucker
- 1/2 Limette, in Stücke geschnitten
- 2 Zweige frische Minze
- Eiswürfel oder Crushed Ice
- Sodawasser zum Auffüllen

So gehst du vor:

1. Gib den Zucker und die Limettenstücke in ein Longdrinkglas und zerdrücke sie mit einem Stößel, um den Saft und das Aroma freizusetzen.
2. Füge den Rum hinzu und rühre um, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Zupfe die Minzblätter von den Stielen und drücke sie leicht zwischen deinen Händen an, um die ätherischen Öle zu aktivieren. Gib sie ins Glas und fülle es zu zwei Dritteln mit Eis auf.
4. Gieße Sodawasser darüber, bis das Glas voll ist, und rühre noch einmal um. Garniere den Mojito mit einem Minzzweig und genieße ihn mit einem Strohhalm.

Old Fashioned

Der Old Fashioned ist einer der ältesten und bekanntesten Cocktails der Welt. Er besteht aus Whiskey, Zuckersirup, Bitters und einer Orangenzeste. Er ist ein kräftiger und süß-herber Drink, der sich gut für den Abend eignet. Hier ist ein mögliches Rezept für einen Old Fashioned:

Zutaten:
- 6 cl Bourbon oder Rye Whiskey
- 1 cl Zuckersirup oder 1 Teelöffel Zucker
- 3 Spritzer Angostura Bitters
- 1 Orangenzeste

Zubereitung:
- Einen großen Eiswürfel in ein Tumbler-Glas geben.
- Den Whiskey, den Zuckersirup und die Bitters dazugeben.
- Mit einem Barlöffel umrühren.
- Die Orangenzeste über dem Glas knicken, um die ätherischen Öle

freizusetzen, und in den Drink werfen.
– Genießen!

Sidecar

Der Sidecar ist ein klassischer Cocktail aus Cognac, Cointreau und Zitronensaft, der zu Beginn des ersten Weltkriegs in Paris erfunden wurde. Er gehört zur Gruppe der New Orleans Sours und wird oft mit einem Zuckerrand am Glas serviert. Der Sidecar ist ein eleganter und erfrischender Drink, der die Aromen des Cognacs mit der Süße und Säure des Orangenlikörs und des Zitronensafts harmonisch verbindet. Hier ist ein mögliches Rezept für einen Sidecar:

Zutaten:
- 4 cl Cognac (z.B. Hennessy VS, Courvoisier VSOP, Rémy Martin VSOP oder Martell VSOP)
- 2 cl Cointreau (oder ein anderer hochwertiger Orangenlikör/Triple Sec)
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Zucker (für den Glasrand)

Zubereitung:
- Den Rand eines Martiniglases oder einer Coupette mit Zitronensaft anfeuchten und auf einem Teller vorsichtig durch den Zucker drehen.
- Einen Cocktailshaker mit Eis füllen und den Cognac, den Cointreau und den Zitronensaft hinzugeben.
- Den Shaker verschließen und den Drink für etwa 20 Sekunden kräftig schütteln.
- Den Cocktail ohne Eis in das vorbereitete Glas abseihen und mit einer Orangenzeste garnieren.

Genieße deinen Sidecar!

Welches sind die beliebtesten Cocktail in Deutschland ?

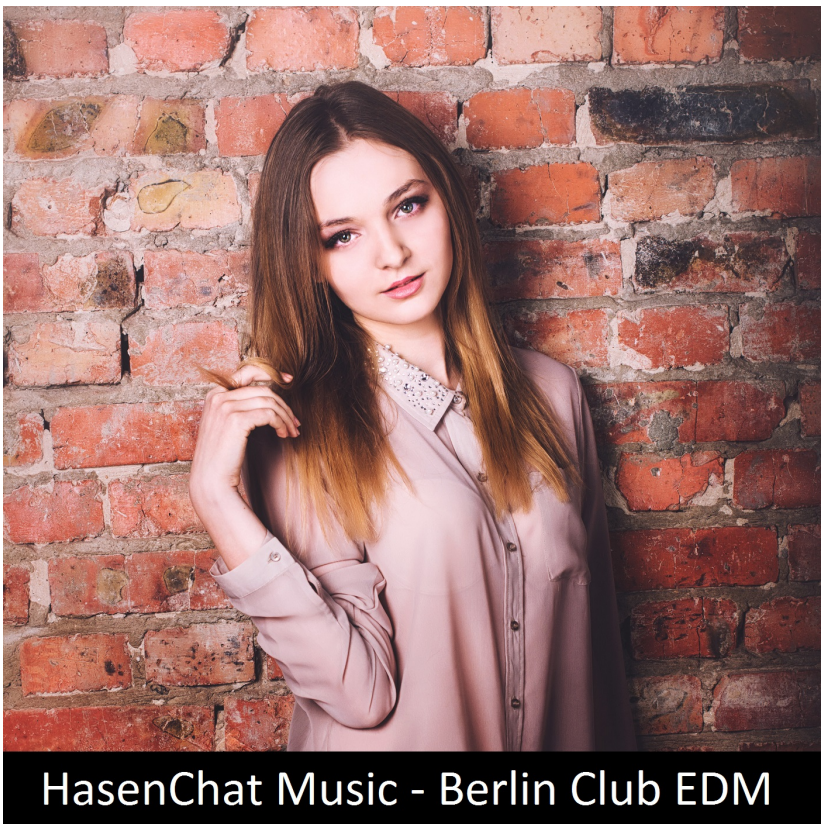
Die beliebtesten Cocktails in Deutschland sind:

*ex on the Beach: Dieser Cocktail besteht aus Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberrysaft.
Margarita: Dieser Cocktail besteht aus Tequila, Limettensaft und Orangenlikör.
Mojito: Dieser Cocktail besteht aus Rum, Limettensaft, Zucker, Minze und Sodawasser.
Daiquiri: Dieser Cocktail besteht aus Rum, Limettensaft und Zucker.
Old Fashioned: Dieser Cocktail besteht aus Bourbon, Zucker, Bitters und Wasser.
Cosmopolitan: Dieser Cocktail besteht aus Wodka, Cranberrysaft, Limettensaft und Cointreau.
Manhattan: Dieser Cocktail besteht aus Rye Whiskey, Sweet Vermouth und Angostura Bitters.
Sidecar: Dieser Cocktail besteht aus Brandy, Cointreau und Zitronensaft.
Negroni: Dieser Cocktail besteht aus Gin, Campari und Sweet Vermouth.
Diese Cocktails sind beliebt, weil sie lecker, erfrischend und leicht zu trinken sind. Sie sind auch eine gute Möglichkeit, sich zu entspannen und zu genießen.

Schlusswort

Weitere Bücher von Norbert Reinwand findest du bei Amazon.
Besuche such die Webseite von Hasenchat Audiobooks unter
https://hasenchat.net

Mit Freundlichen Grüssen
Norbert Reinwand



Besuche uns auch bei Amazon Music und höre HasenChat Music kostenlos.